

Critères Ama Terra

Ama terra - Critères

Le label Ama Terra prévoit des critères supplémentaires aux critères de Fourchette verte.

Une importance particulière est accordée à l'achat durable des denrées alimentaires. Lors de l'achat, la préférence est donnée aux aliments issus d'une production écologique, socialement responsable et respectueuse des animaux. Les aliments de saison et régionaux sont privilégiés. Ainsi, la viande, les œufs et les produits laitiers sont d'origine suisse. Les légumes et les fruits utilisés sont de saison et les produits importés portent en grande partie un label bio ou de commerce équitable.

Ama terra contribue à la réduction des déchets alimentaires. Les établissements sont formés à une planification précise des menus, à l'utilisation des restes et à la conservation des aliments. Pour que le processus soit complet, les déchets alimentaires organiques sont éliminés conformément aux recommandations actuelles en matière de compost ou de production de biogaz.

Manger est avant tout une question de sens et de plaisir, et cela peut se faire au mieux dans une atmosphère confortable et agréable. Ainsi, les établissements certifiés Ama terra veillent non seulement à créer une atmosphère détendue, mais aussi à présenter les plats de manière attrayante et appétissante.

Lors d'une certification Ama terra tout-petits et junior, une attention particulière est accordée à la situation à table. Des critères spécifiques couvrent ainsi les aspects d'interactions sociales, sensoriels et pédagogiques. La participation des enfants aux activités liées au repas est encouragée, selon la devise : "Aider, c'est amusant et permet de développer une relation saine avec les aliments". Une culture de la table et de l'alimentation adaptée aux enfants est entretenue. Les enfants apprécient ensemble une alimentation équilibrée et variée.

Dans le cas de la certification Ama Terra adulte, un accent supplémentaire est mis sur l'aménagement de l'espace et sur l'atmosphère générale, de sorte que les consommateur-trice-s puissent déguster des menus équilibrés et durables dans une ambiance détendue.

La progression de la certification Ama terra est encouragée et soutenue financièrement par Promotion Santé Suisse et les cantons.

Vous trouverez des informations sur les aliments issus de l'agriculture biologique sur le site de [Bio Suisse](#).

Les produits Bourgeon de Bio Suisse : <https://www.bio-suisse.ch/fr/vivre-bio-suisse/produits-bourgeon.html>